PRZEGLĄD
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Pismo bezpłatne, wychodzące dwa razy na tydzień przy DZIENNIKU WARSZAWSKIM.

N^ER 48.

WARSZAWA. NIEDZIELA.— d. 7/19 Czerwca 1853 roku.

OBWIESZCZENIA URZĘDOWE.

Wypis z protokółu Sekretarjatu Stanu Królestwa Polskiego.

Z BOŻĖJ ŁASKI

MY, MIKOŁAJ PIERWSZY,

CESARZ I SAMOWŁADCA WSZECH ROSSJI KRÓL POLSKI, i t. d. i t. d. i t. d.

W celu rozszerzenia i uregulowania ulicy Garbarskiéj w mieście Warszawie, zachodzi potrzeba zajęcia z posesji nr. 2616, narożnie przy ulicach Bocznéj i Garbarskiéj położonéj, a prywatną własnością Jana Tomas będącéj, części gruntu, obejmującéj stóp kwadratowych 2950 13/16 miary Rosyjskiéj, stosownie więc do art. 2, oraz ustępu *c* art. 3 prawa o wywłaszczeniu z dnia 6 (18) czerwca 1852 roku, na przedstawienie Naszéj Rady Administracyjnéj Królestwa, Postanowiliśmy i Stanowimy:

Artykuł 1. Z nieruchomości prywatnéj w m. Warszawie pod liczbą 2616 przy rogu ulic Bocznéj i Garbarskiéj, na gruncie emphiteutycznym położonéj, i w posiadaniu Jana Tomas będącéj, mają być zajęte na uregulowanie ulicy Garbarskiéj dwa tysiące dziewięćset pięćdziesiąt i trzynaście szesnastych stóp kwadratowych gruntu.

Art. 2. Zajęcie to na użytek publiczny przywiedzione być ma do skutku, podług prawa o wywłaszczeniu z daty 6 (18) czerwca 1852 r.

Art. 3. Wykonanie niniejszego ukazu Naszego, który w dzienniku praw ma być zamieszczony, Radzie Administracyjnéj Królestwa Polecamy.

Dan w Petersburgu, 28 kwietnia (10 maja) 1853 roku.

(podpisano) „НИКОЛАЙ.“

Przez Cesarza i Króla: Minister Sekretarz Stanu IG. Turkułł.

W IMIENIU NAJJAŚNIEJSZEGO

MIKOŁAJA PIERWSZEGO,

Cesarza Wszech Rossji, Króla Polskiego. i t. d., i t. d., i d. t.

Rada Administracyjna Królestwa.

Na przedstawienie Komisji Rządowéj Spraw Wewnętrznych i Duchownych, postanowiła i stanowi:

Artykuł 1. Wieś rządową Wilków w gubernji Radomskiéj powiecie Opoczyńskim położoną, odłączyć od tegoż powiatu i wcielić do powiatu i okręgu Kieleckiego, tejże guberni.

Art. 2. Wykonanie niniejszego postanowienia Komisjom Rządowym, wczem do któréj należy, porucza.

Taż rada na przełożenie Zarządu XIIIgo Okręgu Kommunikacji, postanowiła i stanowi:

Art. 1. Do poboru opłat z mostu na jeziorze Hańcza pod folwarkiem Wiejsiejami w gubernii Augustowskiéj położonego, ma być nadana taryfa klasy IV, postanowieniem Namiestnika Królewskiego z dnia 5 sierpnia 1817 r. przepisane.

Art. 2. Wykonanie niniejszego Postanowienia Zarządowi XIIIgo Okręgu Kommunikacji poleca.

Działo się w Warszawie, dnia 5 (17) Maja 1853 roku.

Namiestnik, Jenerał-Feldmarszałek, (podpisano) Książę *Warszawski.*

Dyrektor Główny, Prezydujący w Komisji Rządowéj Spraw Wewn. i Duchownych, Jenerał-Lejtnant (podp.) *Wikiński.*

Sekretarz Stanu, Rzeczywisty Radca Stanu (podp.) *T. Le Brun.*

Łatwe i tanie sposoby wyżywienia się, wrazie wysokich cen pokarmów.

Zebrał i spisał J. N. Kurowski.

2. *O powiększaniu pożywności i ilości chleba, przez stosowniejsze postępowanie w wyrabianiu go.*

(Dalszy ciąg).

W końcu dodać nam tu wypada niektóre uwagi wyjęte z dziełka Dr. *Schlossenbergera*, dotyczące *wypiekania chleba z ciastem słodowem.*

1. Najprzyzwoitszy stosunek ciasta słodowego do mąki jest po połowie jednego i drugiego, a nawet jeśli się doda pewna ilość ciała w mączkę obfitującego, np. mąki kartoflanéj lub krochmalu z kartofli napsutych, tem chleb będzie lepszy.

2. Ponieważ ciasto słodowe posiada 75—78 proc. wody (prawie tyle co kartofle wodniste), przeto rozumie się samo z siebie, iż do rozczynienia ciasta, wypada brać mniéj wody, aniżeli do rozczynienia go z saméj mąki zbożowéj, która zawiera tylko 12 do 16 proc. wody. Trudno tu oznaczyć naprzód potrzebną jéj ilość, gdyż to zawisło od ilości glutenu czyli kleju roślinnego w ciaście słodowem zawartego, która by-

wa dosyć zmienną; tymczasem obeznany z wyrabianiem chleba sposobem zwyczajnym, przy niejakiéj wprawie, łatwo tu wynajdzie przyzwoity stosunek. Jeżeli się zaś bierze na chleb ciasto słodowe, wysuszone, wtedy jak się rozumie do zarabiania ciasta tyle się używa wody, jak do ciasta z saméj mąki.

3. Już naprzód było można wnosić, iż z powodu dość znacznéj ilości glutenu w ciaście słodowem zawartego, będzie trzeba użyć więcéj *kwasu chlebowego* lub *drożdży* do należytego rozpulchnienia ciasta, a niżeli z saméj mąki zbożowéj otrzymanego, wszakże i praktyka zupełnie to potwierdza. (a)

4. Jak wiadomo, sól dodana do zwyczajnego chleba, czyni go smaczniejszym i strawniejszym, odnosi się to tém bardziéj do chleba, o którym mowa, ponieważ ma on smak nieco słodkawy, do słodu podobny, a który sól niemal zupełnie znosi. Ale nie należy rozpuszczac soli w wodzie do rozczynienia ciasta użyć się mającéj, ale raczéj dopiero po wyruszeniu ciasta osolić; doświadczenie bowiem przekonywa, iż sól dodana do wody, utrudnia fermentacją czyli robienie ciasta, wszakże rzećz ta prostym nawet gospodyniom z praktyki dobrze jest znana.

5. Ponieważ ciasto słodowe, nawet wtenczas gdy na połowę z mąką zbożową jest umięszane, mocno przy sobie zatrzymuje wilgoć, przeto należy robić z niego bochenki małe, płaskaie, z których podczas pieczenia wilgoć prędzéj się ulatnia, a niżeli z większych i grubszych. Nie może to mieć złego wpływu na jakość chleba, ponieważ jakto wyżéj powiedzieliśmy, chleb ten długi czas zatrzymuje wilgoć i smak dobry.

§ 8. *Praktyczne postępowanie przy wypiekaniu chleba z ciastem słodowem, podane do wiadomości publicznéj przez* p. Gantze, *majstra piekarza w Pirnie.*

(z Tygodnika Pirnejskiego).

„Przekonawszy się dostatecznie, mówi p. Gantze, iż chleb wypiekany z ciasta słodowego i mąki zbożowéj, jest smaczny, zdrowy i równie pożywny jak z saméj zbożowéj mąki, a przytém o połowę od ostatniego tańszy, mam sobie za obowiązek, podać do wiadomości publicznéj, sposób, podług którego tenże chleb wyrabiam.

„Do 20 funt. ciasta słodowego, biorę 20 funt. mąki żytnéj. Wieczorem rozczyniam na letnio 8 funt. mąki z ½ funt. *kwasu chlebowego* (b) mięszam należycie całą masę ciasta słodowego i przez noc zostawiam w miejscu dostatecznie ocieplonem. Na drugi dzień rano, dodaję do niego pozostałe 12 funt. mąki, należycie przerabiam (posoliwszy poprzednio) i zostawiam w spokojności przez godzinę, poczem wyrabiam z niego bochenki, nie większe jak 7 do 8 funtowe, (c) i zaraz wsadzam do pieca, gdzie pozostają pół godziny dłużéj niźli chleb zwyczajny. Komuby opis ten nie był dość jasny, chętnie udzielę ustnie lub na piśmie żądanego objaśnienia.— Pisano pod Dreznem dnia 29 marca 1847 r.— *Gantz* piekarz.

Drugi przepis na chleb z ciasta słodowego z Drezna podany. Ciasto słodowe przepuszcza się przez rzadkawy przetak, celem oswobodzenia go z łupin słodowych. Na 85 funt. mąki żytnéj, bierze się 120—128 funt. ciasta słodowego i 10 funt. *kwasu chlebowego.* Z téj massy otrzymuje się 200 funt. chleba.

Przyjmując, iż trzy funty mąki wydają 4 funt. chleba, zatém w tym przypadku, przypada na mąkę 112, a na ciasto słodowe 88 funt. chleba. Namienić wypada, iż ilość mąki do ciasta słodowego stosować się powinna do jego gęstości, a mianowicie im jest gęstsze, tém mniéj, a im rzadsze, tém więcéj mąki dodać należy. Przy powyższym stosunku *kwasu chlebowego* lub *drożdży*, ciasto jest wyruszone, chleb dobrze wypieczony, smaczny, pożywny i długo się przechowuje bez czerstwienia.

Podług powyższego stosunku ciasta słodowego do mąki, cena tego chleba w porównaniu do czysto-zbożowego, byłaby jak następuje:

85 funt. mąki, przyjmując obecną cenę w Dreznie	zł. 25	
128 — ciasta słodowego	— 3	
Robota, kwas, drzewo i t. d.	— 3	gr. 12.
Razem	zł. 31	gr. 12.

A że otrzymuje się 200 funt. chleba, zatém jeden funt wypada po gr. $4^3/_4$.

Z saméj zaś mąki żytnéj, przyjmując powyższą cenę mąki, wypada 1 funt chleba po $7^1/_5$ grosza.

W Dreznie wprawdzie jeden tylko piekarz wypieka codziennie (w r. 1847) chleb o którym mówimy, i sprzedaje funt po 8 fenigów ($2^2/_3$ gr. pols.) taniéj niźli z saméj mąki zbożowéj; ma też tak wielki odbyt, iż zapewnie wkrótce mieć będzie współzawodników. Podobny chleb wypiekają także w Altenburgu. (a)

§ 9. *Praktyczne postępowanie przy wypiekaniu chleba z dekoktem otrębowym.*

(p. T. Siemensa z Pirny).

Doświadczenie przekonywa, iż chleb wypieczony z mąki miałkiéj od otrąb zupełnie wolnéj, prędko wysycha i traci właściwy sobie smak, przeciwnie chleb tak zwany komisowy lub zwyczajny dla czeladzi, mianowicie po wsiach pieczony, w którym wiele otrąb się mieści, długi czas zachowuje świeżość i smak.

A zatém, zasada która utrzymuje świeżość i smak chleba, musi się znajdować nie w mące lecz w otrębach. I tak jest w rzeczy saméj, albowiem skoro się zrobi wyciąg z otrąb i takowym mąka się na chleb zarobi, ma on długi czas świeżość chleba z otrębami upieczonego, nietracąc przytém wiele na białości.

Postępowanie jest tu proste i łatwe, otręby otrzymane od téj ilości mąki, z któréj chleb ma być pieczony, mieszają się z taką ilością zimnéj wody, jaka jest zwykle potrzebną do zarobienia mąki i po kilkakrotném wymieszaniu, rozczyn rozgrzewa się do 60 stóp Rea., poczem się cedzi przez gęste sito włosiane i po należytem wyciśnieniu pozostałych w sicie otrąb, otrzymany płyn czyli wyciąg otrębowy, używa się do zakiszenia mąki, jak zwyczajnie.

(a) Wszakże i do tego chleba można zastosować to, co poprzednio powiedzieliśmy o sztucznéj panifikacji.

(b) Ilość ta kwasu zdaje nam się zbyt mała, owszem podług doświadczeń innych osób $1^1/_2$ funt. niebyłoby pewnie za wiele.

(c) Podług p. Schlossbergera, są one może zbyt wielkie.

(a) Przyjmując dzisiejszą u nas cenę mąki czyli korzec Warszawski po rs. $5^1/_2$, a cenę ciasta słodowego i wszelkie koszta wyrabiania chleba, jak wyżéj, wówczas funt chleba kosztowałby około $8^1/_3$ gr. pol. Jakaźby to była pomoc dla biedaków.

Wyciąg ten prócz zawartego w otrębach klajstru, mieści także w sobie wiele mąki, która mimo wszelkich usiłowań młynarzy i najcieńszych pytlów, zawsze się przyczepia do otrąb, a podług zdania chemików ma być najżyzniejszą. Te to dwie okoliczności połączenie się będącego klajstru w otrębach i mąki do nich przyczepionéj z ciastem, tłumaczą nam przyczynę, dla któréj masa ostatniego (ciasta), znacznie się powiększa, skoro mąka zarabia się rzeczonym wyciągiem, w porównaniu do zwyczajnego postępowania.

Że wyciąg o którym mowa, nader powiększa siłę fermentacyjną ciasta, przekonałem się dostatecznie z licznych doświadczeń. Zdaje mi się, iż przyczyna tego będzie następująca. Łuska zboża zawiera w maleńkich komórkach, które tylko za pomocą mikroskopu dojrzeć można, substancją klajstrową przepełnioną saletrorodem i rozpuszczalną w wodzie gorącéj; onéj to bezwątpienia przypisać należy zmocnienie fermentacji (kiśnienia) ciasta, zarobionego rzeczonym wyciągiem, oraz dłuższe przechowywanie się otrzymanego tym sposobem chleba w stanie świeżym i zachowanie właściwego mu smaku.

Że saletroród nadzwyczajnie powiększa fermentacją, wiemy z doświadczenia, albowiem widziemy to za dodaniem do substancji, fermentować mającéj, małéj nawet cząstki ammoniaku.

Na zakończenie środków powiększania pożywności i ilości chleba, wypada tu dodać używany w téj mierze sposób w Szwajcarji i w wielu sąsiednich krajach.

Pismo w Austrji wydawane (Allgem. Oestrei. Zeit. ner 22 w 1846) zawiera w téj mierze co następuje:

„W różnych okolicach Szwajcarji, mianowicie około Genewy, powszechnem jest suszenie zboża na mąkę przeznaczonego. Skutkiem tego na każdéj stopie kwadr. zboża, zyskiwa się około funta chleba. Wszakże ilość ta, nie małą przynosi korzyść.

„To doświadczenie sprawdzono w Saksonii, na 242 stóp kw. żyta (około 60 kor. pols.). Wypadek był taki: Po wysuszeniu, rzeczona ilość żyta zmniejszyła się o 5 stóp kw., po zmieleniu tegoż otrzymano 68 funt. 18 łutów mniéj mąki, aniżeli ze zboża niesuszonego.

„Jednakowoż zmniejszéj ilości téj mąki, otrzymano 210 funtów więcéj chleba, aniżeli z niesuszonego żyta. Okoliczność ta na pozór mało ważna, przynieść może przecież niejaką ulgę, pomniejszym gospodarzom, którzy złatwością mogą wysuszyć zboże, np. w piecu, po wypieczeniu chleba. W ogólności lepiéj i pewniéj użyć do suszenia zboża powietrza ocieplonego.

3. *O uprawie roślin, które wcześnie dojrzewając przed żniwami zboża na pokarm dla ludzi służyć mogą.*

§ 10. *Ogolna uwaga.*

Przed dwiema laty, dziewiąte zebranie rolników niemieckich, przewidując największy niedostatek pokarmu, mianowicie dla klasy ubogiéj, wyznaczyło z grona swego komisję do przedstawienia środków, nastąpić mogącemu głodowi, najskuteczniéj zapobiedz mogących.

Trudno pojąć dla czego rzeczona komisja ograniczyła się na wskazaniu do tego celu tylko niektóre dzikie rosnące produkta, jakto przekonywa następująca treść jéj sprawozdania.

Na pokarm polecamy.

1. Lebiodę, ślaz, mech islandzki, cykorję, szczaw, oddzielnie lub niektóre z sobą połączone. Najwięcéj mączki atoli z nich zawiera w sobie lebioda, na nią też w podobnym przypadku najwięcéj należy zwracać uwagę.

2. Z korzeni użytemi być mogą na pokarm korzeń slazowy, słodkie drzewo.

3. Kora z brzeziny miałko utarta w wielu wypadkach okazała się na chleb przydatna.

4. Owoce dzikie leśne jako to: płonki i dziczki w jesieni zebrane i przechowane, podlegają pewnemu stopniowi fermentu, który ostrość w nich zawartą niszczy i przyjemny nastręcza pokarm. Górale u których jak wiadomo, mało się tylko rodzi owsa i ziemniaków, troskliwie hodują te drzewa, wiedzą bowiem z doświadczenia, że przed upowszechnieniem ziemniaków owoce z dziczek ratowały lud od głodu.

5. Guma ze śliw znajduje się wprawdzie w małéj ilości, atoli są przykłady, że tam gdzie były sady śliwowe, ludzie żyjąc tą gumą, uratowali się od głodu nie jedząc na dzień jak kilka jéj kawałków.

6. Grzyby, trufle, pieczarki, podpieńki, rydze, grzyby (huby), które najbardziéj z wiosny i na przed nowku rosną, wraz z wyliczonemi roślinami gotowane, sytnym są pokarmem.

(*Dalszy ciąg nastąpi*).

HANDEL.

SPRAWOZDANIE
Z obrotu handlu zbożowego i drzewnego w roku 1852.

Port Gdański.

(Dalszy ciąg).

Nie możemy dość powtórzyć, że wobec takich usiłowań handel zbożowy zostaje niejako w perjodzie przejściowym, i z każdym dniem się przeobraża, a lubo ostatecznych wniosków, a mniéj jeszcze praw ekonomicznych na przyszłość wyciągnąć niepodobna; mamy wszakże obowiązek ze stanowiska naszego zwrócić uwagę właścicieli polskich i rosyjskich, że przy zmieniającym się trybie gospodarstw na całym świecie i nasze rolnictwo z dawnéj rutyny wyjść musi, uróznorodniając się stosownie do miejscowości i natury roli. Uprawa lnu, konopi, chów bydła, fabrykacja solonego mięsa, otworzyłyby nowe drogi i środki.

Bardzoby było rzeczą pożądaną, gdyby polska pszenica, choć w części w stanie mąki mogła być do Anglji wywożoną; bo nietylko koszta przeróbki zostałyby w kraju, ale otręby i poślady w karmie inwentarzów przyczyniłyby się do podniesienia gospodarstwa, ujmując właśnie ten ważny zasiłek Anglikom.

Wprawdzie robione w Gdańsku próby nie odpowiedziały oczekiwaniu, bo mąka po większéj części w złym stanie przybywała do Anglji; ale nie wypadałoby się tém zrażać, a z wytrwałością i energią możnaby zwalczyć trudności, w pierwszych krokach każdego nowego przemysłu nieodstępne. Zboże w naszym kraju główny stanowi produkt, młyny

Warszawskie żadnym innym w Europie nie ustępują, a żegluga parowa rychłą do portu odstawę zapewnia. Mąka 1éj klasy, zwłaszcza z ostatniejszego zboża mogłaby się w Anglji opłacić; idzie tylko o zastosowanie sposobu używanego w Stanach Zjednoczonych, zkąd z najodleglejszych prowincji sprowadzoną mąkę w baryłkach wysyłają do Anglji i takowa nietylko zawsze w dobrym stanie przychodzi, lecz na śpichrzach angielskich długo bez szkody przechowywać się daje.

W ostatnich trzech latach byliśmy świadkami dziwnego zjawiska, to jest że targi Gdańskie często wyżéj stały od angielskich, a Warszawskie od Gdańskich.

Rezultat takiego stanu rzeczy koniecznie być musi ze szkodą, a w końcu ruiną i krajowych i portowych kupców; zdaję się nawet, że rozwój zeszłorocznych operacji w tym kierunku nastąpił. Wszakże długo to trwać i powtarzać się nie może, a kupcy ostygłszy z gorączki spekulacyjnéj, będą zmuszeni przyjąć za zasadę w tranzakcjach ceny w Anglji lub Gdańsku istniejące, nie zaś idealne, spodziewane.

Cały bieg handlu zbożowego w ostatnich trzech latach najdotykalniéj usprawiedliwił cyrkularzami naszemi objęte zasadnicze twierdzenie, że po zniesieniu praw celnych zbożowych w Anglji spekulacja istnieć nie może, i ceny na stopie średniéj ustalić się muszą.

Pod względem zjawisk atmosferycznych, rok upłyniony do nader rzadkich, jeśli nie bezprzykładnych należy. Mówimy o Anglji.

Po burzliwym i dżdżystym styczniu nastąpiły zimne wschodnio-północne wiatry, które aż do czerwca bez przerwy trwały. Czerwiec był zimny i mokry, deszcz w 28 dniach padał, a średnia temperatura 12° nie przeszła.

W kwietniu i maju niezwykłe zmiany temperatury miały miejsce. Dnia 14 kwietnia termometr wskazywał 20°, a 15go 6 stopni ciepła; 3 maja 3 stopnie mrozu.

Lipiec odznaczył się niepamiętnemi w Anglji błyskawicami i grzmotami, a po sześciu miesiącach zimna lub chłodu, równikowe przyszły upały, bo termometr do 30, 32 i 36° w cieniu podniósł się. Pod wpływem palącego słońca, angielskie zboże gwałtownie dojrzało, przedstawiając nadzieję najświetniejszego zbioru; ale w dniu 3 sierpnia deszcze zaczęły padać, i z wyjątkiem dwóch tygodni w październiku, bezprzestannie do lutego trwały, przy częstych i silnych burzach, grzmotach i wichrach. Temperatura tak się ociepliła, że 6 grudnia termometr wyżéj stał o 4 stopnie jak d. 6 czerwca.

W listopadzie i grudniu może większa część Anglji była pod wodą, a nawet krajowe dzieje podobnych wylewów nie podają.

(*Dokończenie nastąpi*).

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy: (prócz tego co w śpichrzach znajduje się) żyta czetw. 971, pszenicy czetwe. 2,649 jęczmienia czetwerti 1,203, owsa czetw. 1,409, grochu polnego czetwe 292, kaszy jęczmiennéj czetw 122, kartofli czetw. 684, siana pudów 12,225, słomy pudów 6375.

Srednie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

Dnia 5 (17) czerwca 1853 r.

	Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do kop.		Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do kop.
Zyta czetwert	6	10			Słomy pud	—	12	—	—
Pszenicy „	8	21			Siana fura 1-konna	2	25	4	20
Grochu polnego	7	48			„ „ 2-konna	4	5	4	80
„ cukrowego	8	36			Słomy fura zwycz.	1	35	2	55
Fasoli	9	80			Drzewa sosn. sążeń	8	65	—	—
Gryki	5	65			Wół dobry	37	—	60	—
Jeczmienia	—	—			„ średni	29	—	36	—
Owsa	4	12½			„ lichy	24	—	28	—
Mąki pszen. przedniéj	11	10			Cielę	2	95	—	—
„ ordynarnéj	7	30			Baran	2	62	—	—
„ żytnéj pytlowéj	5	79½			Wieprz dobry	16	—	24	—
„ gryczanéj	6	86			„ sredni	11	—	15	—
Kaszy jaglanéj	11	51			„ lichy	7	—	10	—
„ gryczanéj zw.	10	29			Masła pud	7	12	—	—
„ drobnéj	20	22			Słoniny „	4	60	—	—
„ jęczm. perł.	16	70			Kartofli czetwert	2	53	—	—
„ „ ordyn.	7	20			Okowity wiadro	2	82	—	—
Siana pud	—	26			Szumówki wiadro	1	68	—	—

Sprowadzono w dniu 5 b. m. i r. z Cesarstwa Rossyjskiego przez tutejszych kupców: wołów sztuk 691, z różnych miejsc Królestwa 182, ogółem wołów sztuk 873, wieprzy 616, cieląt 1885, baranów 230; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcję mieszkańców: wołów sztuk 620, wieprzy 410, cielęta i barany wszystkie.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 5 (17) Czerwca 1853 roku.	ŻĄDAJĄ Rs.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ Rs.	DAJĄ kop
1. WEXLE.				
Amsterdam 250 zł. H. 2 M.	—	—	—	—
Berlin 100 talarów 2 M.	91	20	—	—
Gdańsk 100 talarów 2 M.	91	5	—	—
Hamburg 300 b. m. k. 2 M.	138	75	—	—
Londyn 1 funt steri. 3 M.	6	19	—	—
Moskwa 100 rub. sr. 1 M.	—	—	—	—
Petersburg 100 rub sr. 1 M.	—	—	—	—
Paryż 300 franków 2 M.	74	55	—	—
Wiedeń 150 złr. 2 M.	85	95	—	—
Wrocław 100 talarów 2 M.	91	5	—	—
2. MONETY.				—
Pół-Imperjały	—	—	5	16
Holenderskie dukaty nowe	—	—	2	97
3. PAPIERY.				
Obligi Skarbowe 4-proc. za 100 rs. oprócz kuponu	89	65	—	—
Listy zastawne białe, daw. opr. kup. (*) za 100 zł.	—	—	—	—
„ „ nowe	14	66	14	63
Obligacje Udziałowe na 300 zł.	—	—	—	—
„ „ Serje wylosowane	—	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 zł. oprócz kuponu	—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. A na 300 zł.	—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likwid. za 100 zł.	—	—	—	—

Wartość Kuponu od Listów zastawnych kop. 29⅙.

KURS GIEŁDY BERLINSKIEJ.

Dnia 12 Czerwca 1853 r. — PAPIERY.	żądają	płacą
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 4½-proc.	103½	—
Polskie Obligacje Skarbu 4-proc.	90½	—
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5-proc.	98¾	97½
lit. B. 200	—	22½
Polskie Listy Zastawne	—	—
„ „ nowe	96	—
„ Obligacje Udziałowe 500 złotowe	92¼	—
„ „ 300-złotowe	—	—

W Drukarni. J Ungei. — Wolno drukować, — W Warszawie dnia 6 (18) czerwca 1853 r. — Cenzor. F. M. Sobieszczański.